



Herzlich Willkommen!

*Wir freuen uns sehr, Sie im Restaurant K*Star
in der schönen Stadt Saalfeld begrüßen zu dürfen.*

*In diesem Moment halten Sie unsere Speise- und Weinkarte in der
Hand, in der wir Ihnen frische mediterrane Küche anbieten
möchten und dazu auserlesene Weine aus aller Welt.*

*Wenn Sie eine Frage oder spezielle Wünsche haben, dann sprechen
Sie einfach unsere lieben Kolleginnen und Kollegen an und wir werden uns
um alles weitere kümmern.*

Lassen Sie es sich schmecken.

*Ihr K*Star Team*

*Unsere Gerichte sind aufeinander abgestimmt & kalkuliert und werden stets frisch für Sie zubereitet. Bitte
haben Sie Verständnis, dass wir für Änderungen unserer Gerichte einen kleinen Aufpreis berechnen müssen
und dass es bei voll besetztem Restaurant eventuell etwas länger dauern kann.*

Inhalt- und Zusatzstoffe

1 Festigungsmittel (Gelatine und Calciumchlorid) 2 Säuerungsmittel (Zitronensäure) 3 Trennmittel 4 Stabilisatoren 5 Farbstoffe 6 Antioxidationsmittel
7 sulfithaltig 8 koffeinhaltig 9 Backtriebmittel 10 Emulgatoren 11 Sesam



Vorspeisen

	Tagespreis
101. Suppe des Tages	
102. In Knoblauchöl sautierte Garnelen auf einem Salatbett an Baguette ^{5,11}	8,50 €
103. Rindercarpaccio auf Rucola, mit buntem Pfeffer, Champignons, frisch gehobeltem Parmesan und Baguette ^{5,11}	10,50 €
104. Antipasti - mit Bruschetta, eingelegten Zwiebeln, Oliven, Zucchini, getrockneten Tomaten und Prosciutto an Körnerbaguette ^{5,11}	7,90 €
105. Gebackene Camembert-Ecken auf Kressesalat mit Feigen, Orangen, einer Rotwein-Preiselbeer-Reduktion und Röstbaguette-Chip ^{5,11}	5,90 €
106. Caprese - auf einem Salatbouquet mit Basilikum-Pesto dekoriert, angerichtet an frischem Körnerbaguette ^{2,5,11}	6,90 €
107. Kleiner Salatteller mit Balsamico-Dressing und frischem Baguette ^{2,5,11}	4,90 €

Hauptspeisen

209. Schweinelende „Mailänder Art“ ^{1,6} auf Spaghetti und fruchtiger Tomatensauce  Adelseck - Le Cabaret - Merlot trocken 0,2 l - 4,10 €	12,90 €
210. Kalbsteak „K*Star“ mit Parmesan paniert, frischen Tomaten belegt und mit Mozzarella gratiniert an Rosmarinkartoffeln und Demi Glace ^{5,6}  Redwood Creek - Cabernet Sauvignon - trocken 0,75 l - 18,90 €	13,90 €
211. Tranchen vom Roastbeef in Balsamico-Sahne-Sauce an Speckbohnen und Schloßkartoffeln  Redwood Creek - Cabernet Sauvignon - trocken 0,75 l - 18,90 €	15,90 €

Inhalt- und Zusatzstoffe

1 Festigungsmittel (Gelatine und Calciumchlorid) 2 Säuerungsmittel (Zitronensäure) 3 Trennmittel 4 Stabilisatoren 5 Farbstoffe 6 Antioxidationsmittel
7 sulfithaltig 8 koffeinhaltig 9 Backtriebmittel 10 Emulgatoren 11 Sesam



Hauptspeisen

213. Kalbs-Scaloppine an einem Kartoffel-Bacon-Stampf, glasierten Karotten und Schwarzwurzeln, gebettet auf einer Whisky-Lauch-Sahne-Sauce 14,30 €
 Maison Lavelle - Merlot rot - trocken 0,2 l - 4,30 €
214. Paprikapfanne - frisch gegrilltes Putensteak in Streifen auf roter und gelber Paprika und Gnocchis in einer Sahnesauce 11,50 €
 Apple Tree Chardonnay - trocken 0,75 l - 20,90 €
215. Sizilianische Pfanne - frisch gegrilltes Schweinesteak in Streifen auf einer Liaison aus Oliven, Paprika, weiße Bohnen, Zucchini, Kartoffeln und Pepperoni mit frischem Baguette - leicht scharf 11,90 €
 Chateau Roc de Levraut rot - trocken 0,2 l - 4,50 €
217. Spaghetti in einem Tomaten-Knoblauch-Rahm mit gebratenen Riesengarnelen, dekoriert mit frischer Kresse 13,90 €
 Lergenmüller - Blanc de Noir - trocken 0,75 l - 21,90 €
218. Spaghetti mit gebratenen Rinderfilet-Streifen und sautierten Champignons in einer feinen Weißwein-Kräuter-Sauce 14,90 €
 Marichal M/T rot - trocken 0,2 l - 4,30 €

Fischgerichte

320. Zartes Filet vom norwegischen Lachs, gratiniert mit Prosciutto, Tomate, Basilikum & Mozzarella auf Bandnudeln, begleitet von glasierten Karotten & Schwarzwurzeln und mit Beurre blanc verfeinert 13,90 €
 Blauer Portugieser Weissherbst rosé - trocken 0,2 l - 4,30 €
321. Seelachspfanne mit angeschwenkter Zucchini, Champignons und Paprika an einem Pilawreis-Timbale und Tomaten-Dill-Sauce 11,90 €
 Seeliger - Müller-Thurgau. - trocken 0,2 l - 4,10 €
322. Auf der Haut kross gebratenes Zanderfilet an Ratatouille und einem Pilawreis-Timbale 14,90 €
 Hugl - Blauburgunder rot - trocken 0,75 l - 18,90 €

Inhalt- und Zusatzstoffe

1 Festigungsmittel (Gelatine und Calciumchlorid) 2 Säuerungsmittel (Zitronensäure) 3 Trennmittel 4 Stabilisatoren 5 Farbstoffe 6 Antioxidationsmittel 7 sulfithaltig 8 koffeinhaltig 9 Backtriebmittel 10 Emulgatoren 11 Sesam



Vegetarisch

427. Bandnudeln mit einem pikanten Tomatenchutney und gerösteten Pinienkernen, mit Parmesan gratiniert und mit frittiertem Rucola getoppt 10,90 €

Adelseck - Le Cabaret - Merlot - trocken 0,2 l - 4,10 €

428. Gnocchi-Ratatouille-Pfanne 10,90 €

Montepulciano d Abruzzo - trocken 0,2 l - 4,10 €

429. In Knoblauchöl sautiertes buntes Gemüse mit Bandnudeln 10,50 €

Seeliger - Müller-Thurgau. - trocken 0,2 l - 4,10 €

Salate

650. Variation von frischen Blattsalaten begleitet von Tomate, Gurke und frischem Baguette ^{5,11} 7,90 €

Maison Lavelle - Merlot - trocken 0,2 l - 4,30 €

Was darf es dazu sein?

2. sautierte Riesen-Garnelen 4,90 €

3. Putenstreifen 4,50 €

4. Schafskäse, Oliven, Peperoni, roten Zwiebeln 3,40 €

oder ein Steak von unserer Steakkarte

Welches Dressing darf es sein? Fruchtiges Balsamicodressing oder unser Dressing der Woche?

Inhalt- und Zusatzstoffe

1 Festigungsmittel (Gelatine und Calciumchlorid) 2 Säuerungsmittel (Zitronensäure) 3 Trennmittel 4 Stabilisatoren 5 Farbstoffe 6 Antioxidationsmittel

7 sulfithaltig 8 koffeinhaltig 9 Backtriebmittel 10 Emulgatoren 11 Sesam



Steaks vom Lavagrill

529. Kalbssteak 200 g	12,50 €
530. Rumpsteak aus Uruguay 200 g	15,30 €
531. Rinderfiletsteak aus Argentinien 200 g	19,50 €

Wir grillen Ihnen Ihr Steak „rare“, „medium“ oder „well done“.

532. Schweinesteak 200 g	8,50 €
533. Putensteak 200 g	8,50 €

Beilagen

535. Kartoffelecken mit Kräuterschmand	3,50 €
536. Rosmarinkartoffeln	3,50 €
537. Ofenkartoffel mit Kräuterschmand	3,90 €
539. Kartoffel-Bacon-Stampf mit Lauch	3,90 €
540. Steakhouse Pommes	2,90 €
541. Süßkartoffel Pommes mit Barbecue Sauce	3,50 €

550. selbst gemachte K*Star-Steakbutter	1,90 €
-----------------------------------------	--------

Gemüse

540. Speckbohnen	3,30 €
541. Ratatouille	3,90 €
542. Rote Zwiebel Confit	3,30 €
543. gebratener Romana-Salat	2,80 €
544. Glasierte Karotten & Schwarzwurzeln	3,30 €

Saucen

545. Sauce Hollandaise	2,30 €
547. Pfefferrahmsauce	2,50 €
548. Feurige K*Star Sauce	2,70 €
549. Demi Glace	2,30 €

Falls Sie Beilagen ohne Steak wünschen, erhöht sich der Preis um 1 € pro Beilage (außer Saucen). Der Änderungswunsch entfällt.

Inhalt- und Zusatzstoffe

*1 Festigungsmittel (Gelatine und Calciumchlorid) 2 Säuerungsmittel (Zitronensäure) 3 Trennmittel 4 Stabilisatoren 5 Farbstoffe 6 Antioxidationsmittel
7 sulfithaltig 8 koffeinhaltig 9 Backtriebmittel 10 Emulgatoren 11 Sesam*



Kinderteller (bis 12 Jahre)

756. Spaghetti mit Tomatensauce	4,90 €
757. Chicken Nuggets mit Steakhouse-Pommes	5,90 €
758. Kartoffelpuffer mit Apfelmus	5,90 €

auf Wunsch auch als Erwachsenenportion für je 9,50 € erhältlich

Wir haben ein wechselndes Angebot an Desserts. Bitte fragen Sie danach.

Inhalt- und Zusatzstoffe

*1 Festigungsmittel (Gelatine und Calciumchlorid) 2 Säuerungsmittel (Zitronensäure) 3 Trennmittel 4 Stabilisatoren 5 Farbstoffe 6 Antioxidationsmittel
7 sulfithaltig 8 koffeinhaltig 9 Backtriebmittel 10 Emulgatoren 11 Sesam*



Offene Weißweine 0,2 l

La Fornarina - Pinot Grigio IGT trocken ⁷	4,30 €
<i>Italien/Veneto — Perfekter Pinot Grigio, zartgelbe Farbe, fruchtig & frisch mit einer schön gebundenen Säure, trocken</i>	
Weingut Diedert - Grauburgunder Q.b.A. ⁷	4,20 €
<i>Deutschland/Rheinessen — aromatisch, klassischer Charakter, feine Säure, trocken</i>	
Weingut Carl Adelseck - Riesling Q.b.A. ⁷	4,10 €
<i>Deutschland/Nahe — feinfruchtig, harmonische Säure, würzig, halbtrocken</i>	
Weingut Seeliger - Müller-Thurgau Q.b.A. ⁷	4,10 €
<i>Deutschland/Saale-Unstrut — blumig, frisch, harmonische Säure, trocken</i>	
Somerbosch White ⁷	4,10 €
<i>Südafrika — belebend, trocken</i>	

Offener Roséwein 0,2 l

Copperidge - Zinfandel ⁷	4,60 €
<i>USA — frisches, würziges Aroma, erinnert an frische Beeren, halbtrocken</i>	
Heinrich Vollmer - Blauer Portugieser Weissherbst ⁷	4,30 €
<i>Deutschland/Pfalz — frisches, würziges Aroma, erinnert an frische Beeren, halbtrocken</i>	

Offene Rotweine 0,2 l

Chateau Roc de Levrault Rouge AOC ⁷	4,50 €
<i>Frankreich/Bordeaux — Cuvée aus 50 % Cabernet Sauvignon & 50 % Merlot, fruchtiges Bouquet, Aromen von roten & schwarzen Beeren mit zarter Vanille. reichhaltig, feine Balance und langes Finale, trocken</i>	
Maison Lavelle - Merlot ⁷	4,30 €
<i>Frankreich — fruchtig, frisch, ausgewogene feine Säure, trocken</i>	
Weingut Marichal - M/T ⁷	4,30 €
<i>Uruguay — gehaltvoll, fruchtig, ausgewogen, trocken</i>	
Weingut Carl Adelseck - Le Cabaret ⁷	4,10 €
<i>Deutschland/Nahe — Merlot, fruchtig, gehaltvoll, angenehme Säure, harmonisch, halbtrocken</i>	
Contarini - Montepulciano d Abruzzo ⁷	4,10 €
<i>Italien/Veneto — kräftige Struktur, gehaltvoll, harmonische Säure, trocken</i>	

Inhalt- und Zusatzstoffe

1 Festigungsmittel (Gelatine und Calciumchlorid) 2 Säuerungsmittel (Zitronensäure) 3 Trennmittel 4 Stabilisatoren 5 Farbstoffe 6 Antioxidationsmittel

7 sulfithaltig 8 koffeinhaltig 9 Backtriebmittel 10 Emulgatoren 11 Sesam



Flaschenweine Weiß 0,75 l

Hugl - Saurüssel ⁷	17,90 €
<i>Österreich — Spezialität vom Grünen Veltliner, elegante Säure, trocken</i>	
Weingut Carl Adelseck - Riesling Classic Q.b.A. ⁷	17,90 €
<i>Deutschland/Nahe — feinfruchtig, harmonische Säure, würzig, halbtrocken</i>	
Apple Tree - Chardonnay ⁷	20,90 €
<i>Australien — feinfruchtig, saftig, elegant harmonische Säure, trocken</i>	
Weingut Lergenmüller - John Silver Blanc de Noir ⁷	21,90 €
<i>Deutschland/ Pfalz — eindrucksvoll, vollfruchtige Spezialität, hellgekelterte rote Trauben, trocken</i>	
Weinhaus zu Weimar - Müller-Thurgau ⁷	24,90 €
<i>Deutschland/Saale-Unstrut — hellgelb, mit grünlichen Reflexen, Aromen von Apfel, Zitrusfrüchten & Muskat, trocken</i>	
Weinhaus zu Weimar - Auxerrois ⁷	29,90 €
<i>Deutschland/Saale-Unstrut — hellgelb, Aromen von Birne, Quitte & Ananas, saftig & klar, trocken</i>	
Michel Laroche - Chablis A.O.C. ⁷	36,90 €
<i>Frankreich — vollfruchtig, elegant & harmonisch, trocken</i>	

Flaschenwein Rosé 0,75 l

Torres - Santa Digna Cabernet Sauvignon Rosé ⁷	17,90 €
<i>Chile — elegante Frucht, gefällig harmonische Säure, trocken</i>	

Flaschenweine Rot 0,75 l

Hugl - Blauburgunder ⁷	17,90 €
<i>Österreich/ — fruchtiges Cuvée vom Blaufränkischen und St. Laurent, trocken</i>	
Weingut Carl Adelseck - Spätburgunder ⁷	17,90 €
<i>Deutschland/Nahe — fruchtig, feine Säure, harmonisch, halbtrocken</i>	
Weingut Marichal - Tannat Premium ⁷	18,90 €
<i>Uruguay — tiefe Farbe, beeriger Duft, leichte Tannine, angenehm trocken</i>	
Redwood Creek - Cabernet Sauvignon ⁷	18,90 €
<i>USA — komplex, elegant, aromareich, gute Tannine, trocken</i>	
Apple Tree Chiraz ⁷	20,90 €
<i>Australien — kräftige Frucht, elegant ausgewogen, harmonische Säure, trocken</i>	
Weingut Lergenmüller - Black Beard Cuvée ⁷	29,90 €
<i>Deutschland/Pfalz — kräftig, langanhaltend, erlebnisreich, 10 Jahre gereift, trocken</i>	
Weingut Lergenmüller - Roter Lehm ⁷	31,90 €
<i>Deutschland/Pfalz — Charakter einer trockenen Spätlese, volle Aromen & Dichte, mineralische Töne, trocken</i>	

Inhalt- und Zusatzstoffe

1 Festigungsmittel (Gelatine und Calciumchlorid) 2 Säuerungsmittel (Zitronensäure) 3 Trennmittel 4 Stabilisatoren 5 Farbstoffe 6 Antioxidationsmittel

7 sulfithaltig 8 koffeinhaltig 9 Backtriebmittel 10 Emulgatoren 11 Sesam